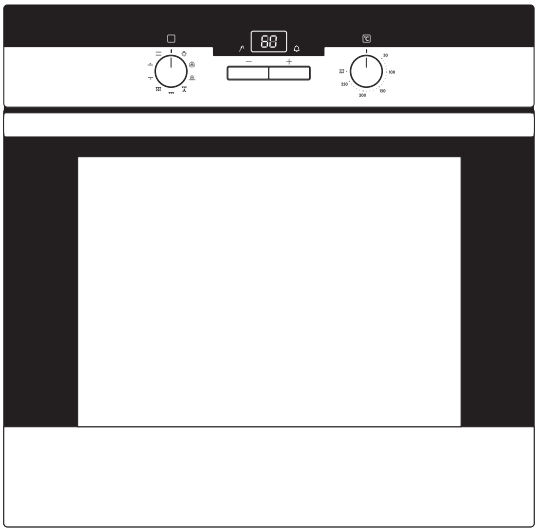
VOSS

Electrolux

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 7134

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.
Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:

Anvisninger vedr. sikkerhed
Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.
Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning 5

Sikkerhed 5

Bortskaffelse 6

Beskrivelse af apparatet 7
Samlet overblik 7
Betjeningspanel 7
Ovnens indretning 8
Tilbehør til ovnen 9

Inden første brug 10
Første rengøring 10

Betjening af ovnen 11
Tænd og sluk for ovnen 11
Ovnfunktioner 12
Sætte rist, bageplade og bradepande i 13
Isætte/fjerne fedtfilter 14
Tillægsfunktioner 14
Minutur 15
Kødtermometer 16
Mekanisk lågeblokering 18

Anvendelser, tabeller og tips 19
Bagning 19
Bagetabel 21
Tabel, gratiner og gratinering 26
Tabel, dybfrost-færdigretter 26
Stegning 27
Stegetabel 28
Tabel for Kødtermometer 29
Maxigrill 30
Grilltabel 30
Turbogrill 31
Henkogning 32
Tørring 33

Rengøring og vedligeholdelse 34
Ovnen set udefra 34
Ovnrum 34
Tilbehør 34
Fedtfilter 34
Indskudsgitter 34
Ovnbelysning 36
Rengøring af toppen af ovnen 37
Ovnlåge 38
Glas i ovnlåge 40

Hvad skal man gøre, hvis 43

Garantibetingelser 44

Kundeserviceadresser 46

Service 47

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnen må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje
Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse

Emballage
Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

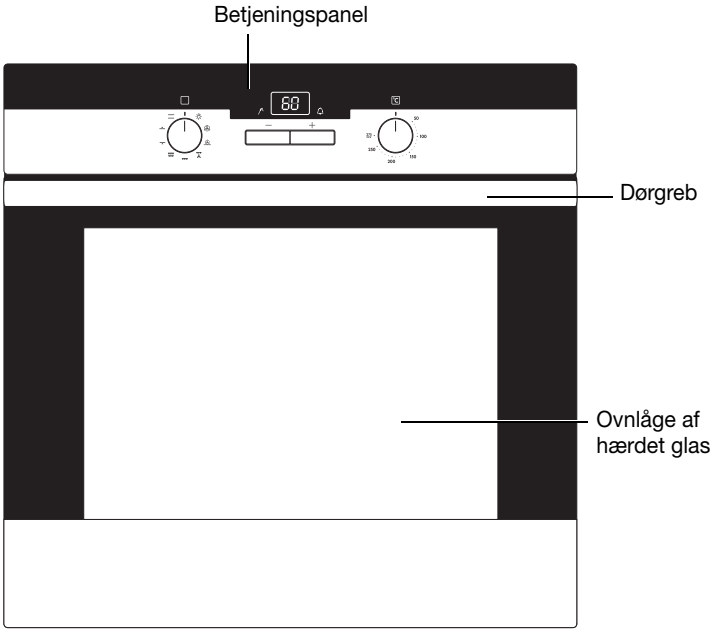
Udtjent apparat

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

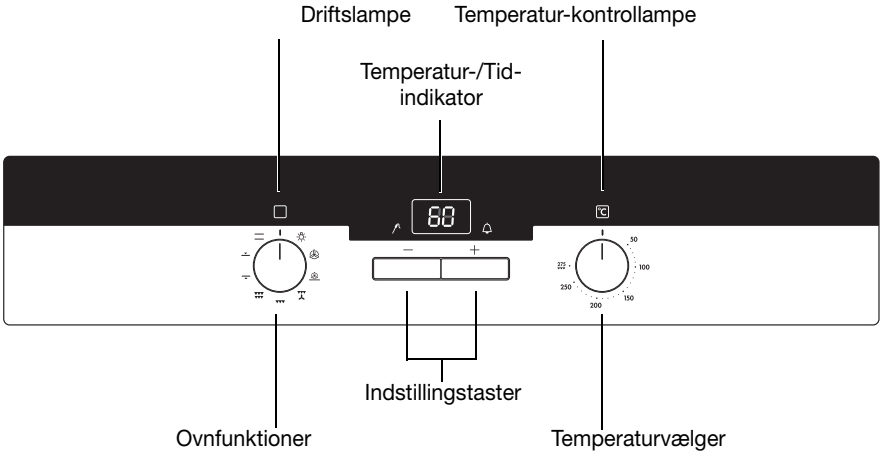
Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

Beskrivelse af apparatet

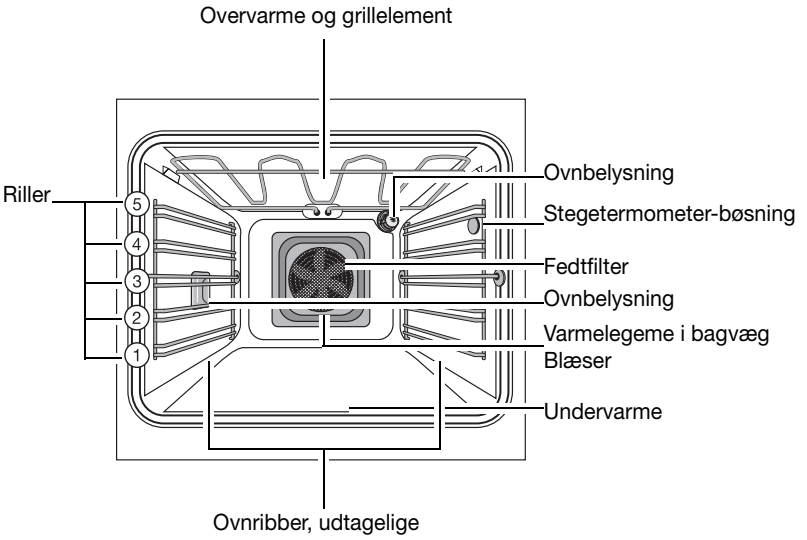
Samlet overblik



Betjeningspanel



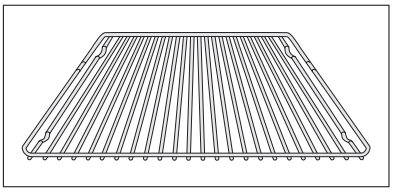
Ovnens indretning



Tilbehør til ovnen

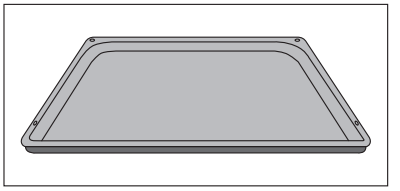
Rist

Til service, kageforme, stegning og grillmad.



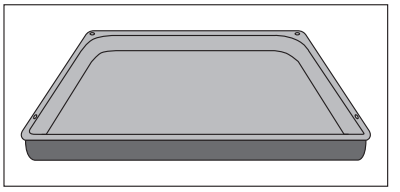
Bageplade

Til kager og småkager.



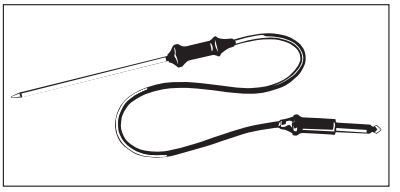
Bradepande

Til stegning/bagning og til opsamling af fedt.



Kødtermometer

Til nøje bestemmelse af kødstykkers stegetilstand.



Inden første brug

Første rengøring

Før du bruger ovnen første gang, bør du gøre den grundigt ren.

⚠ **Vigtigt:** Anvend ikke aggressive, slibende rengøringsmidler! Overfladen risikerer at blive beskadiget.

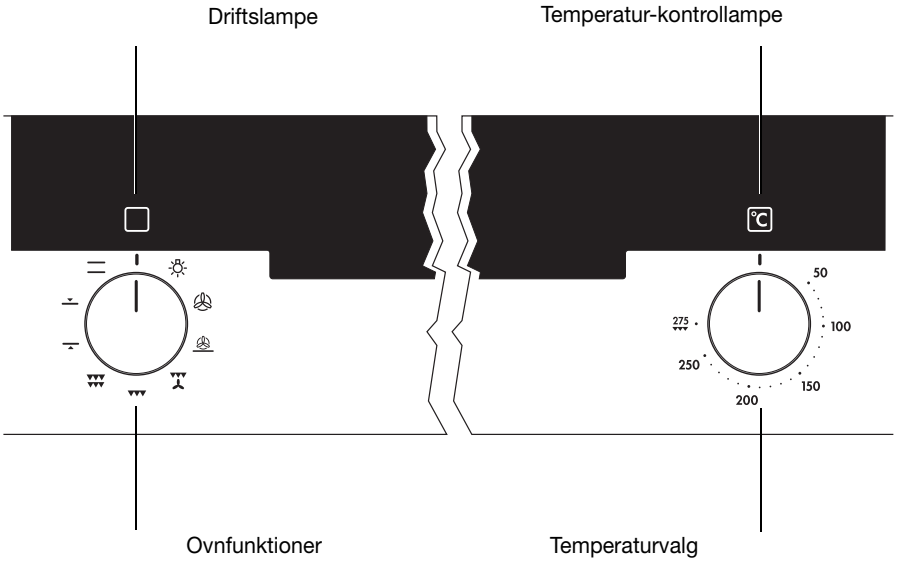
ⓘ Brug gængse plejemidler ved metalfronten.

1. Stil knappen ovnfunktion på ovnbelysning.
2. Tag alle tilbehørsdele og indskudsgitteret ud og gør dem rene med varmt vand med opvaskemiddel.
3. Ovnen vaskes ligeledes med varmt vand med opvaskemiddel og tørres.
4. Tør komfurets forside af med en fugtig klud.

Betjening af ovnen

Ovnen er forsynet med **nedsænkelige knapper** for ovnfunktion og temperaturvalg. Tryk på den pågældende knap for at benytte den. Knappen springer så frem.

Tænd og sluk for ovnen



1. Sæt knappen Ovnfunktioner på den ønskede Funktion.
2. Sæt temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.

Driftslampen lyser, så længe der er tændt for ovnen.

Temperatur-kontrollampen lyser, så længe ovnen varmer op.

3. Der slukkes for ovnen ved at sætte ovnfunktions- og temperaturknapperne på SLUK.

Ventilator
Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

Ovnfunktioner

Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

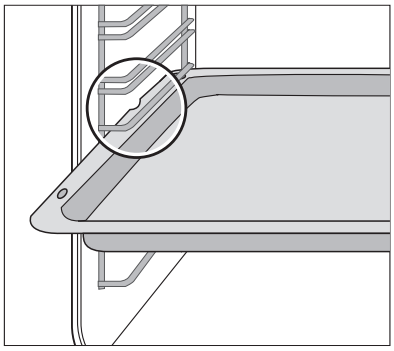
Ovnfunktion		Anvendelse	Varmelegeme/ blæser
	Lys	Med denne funktion kan De tænde lys i ovnrummet, f.eks. ved **rengøring**.	Belysning
	Varmluft	Til stegning og **bagning** på **op til tre riller** samtidig. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Varmelegeme i bagvæg, blæser
	Pizza taerte	Til bagning i ét lag af retter, der skal være **ekstra brune og sprøde i bunden**. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	Gratinering	Til **stegning** af større stykker kød eller fjerkræ i ét lag. Funktionen er også velegnet til **at gratinere** og **lune retter.**	Grill, blæser
	Grill	Til **grillning** af flade madvarer, der placeres **midt på risten**, og til **ristning**.	Grill
	Double grill	Til **grillning** af flade madvarer i **større mængder** og til **ristning**.	Grill, overvarme
	Overvarme	Til **luning** af bagværk og til gratiner.	Overvarme
	Undervarme	Til **færdigbagning** af kager med **sprød bund**.	Undervarme
	Over-/undervarme	Til **bagning** og **stegning** i **ét lag**.	Overvarme, undervarme

Sætte rist, bageplade og bradepande i

Sikring ved udtagning af rist, plade og bradepande/tippesikring
Alle udtagelige dele er sikret ved, at de på undersiden af højre og venstre kant har en lille udbuling.
Sæt altid udtagelige dele i ovnen, så denne udbuling vender mod ovnrummets bagende. Udbulingen er også vigtig for tippesikringen af udtagelige dele.

Sætte bagepladen eller bradepanden i:

Skub bagepladen eller bradepanden ind mellem styretappene for den valgte rille.

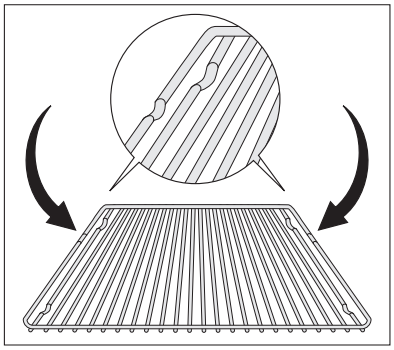


Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender nedad.

Skub risten ind mellem styretappene for den valgte rille.

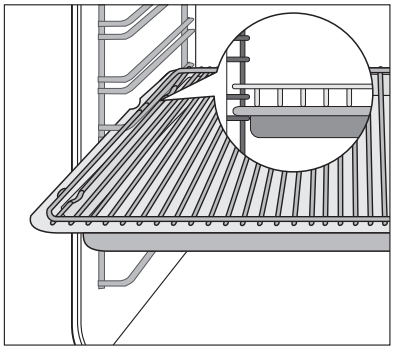
Den hævede ramme rundt om risten gør, at fade og lignende er ekstra godt sikret mod at kure ud.



Sætte rist og bradepande i på en gang:

Læg risten på bradepanden.

Skub bradepanden ind **mellem** styretappene for den valgte rille.

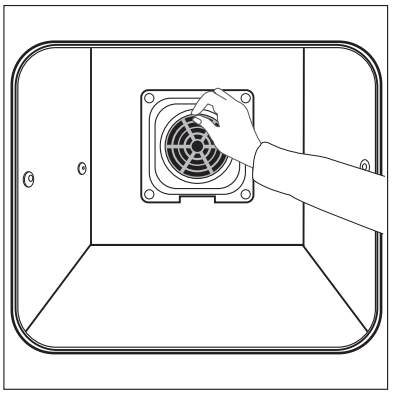


Isætte/fjerne fedtfilter

Sæt kun fedtfilteret i ved stegning for at beskytte varmelegemet i bagvæggen mod fedtstænk.

Isætte fedtfilter
Hold på fedtfilterets håndtag og lad de to holdere glide oppefra og ned over blæseråbningen i ovnens bagvæg.

Tage fedtfilteret ud
Tag fat i fedtfilterets håndtag, løft det og tag det ud.

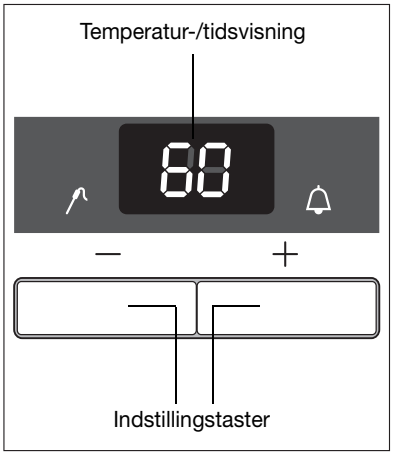


Tillægsfunktioner

Der kan enten indstilles Minutur **eller** Kødtermometer.

Minutur
Til indstilling af en kortere tid.

Kødtermometer
Til indstilling af en indvendig temperatur.



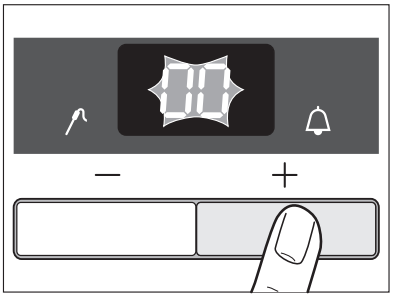
Generelle bemærkninger

- Efter valget af en funktion blinker displayet i ca. 5 sekunder. I løbet af denne tid kan de ønskede tider indstilles med knapperne + eller — .
- Efter indstillingen af den ønskede tid blinker displayet endnu engang i ca. 5 sekunder. Den indstillede tid begynder at gå.
- Ved at trykke på en vilkårlig tast kan man afbryde signaltonen.
- Den ønskede ovnfunktion og -temperatur kan vælges før eller efter indstillingen af tidsfunktionerne.
- Drej knapperne ovnfunktion og temperaturvalg tilbage til nul efter færdig bagning eller stegning.

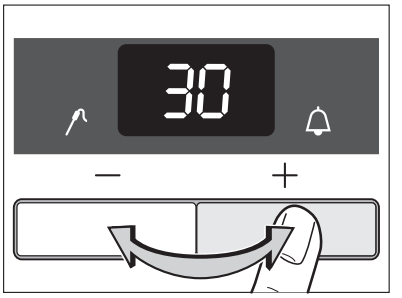
Minutur

Denne funktion har ikke nogen indvirkning på driften af ovnen.

1. Tryk på en vilkårlig knap.
   I displayet blinker “00”.

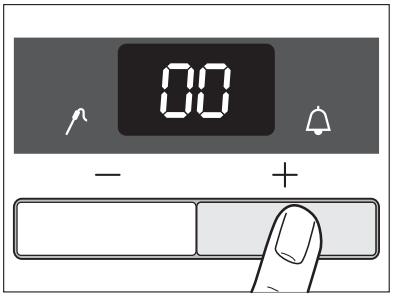


2. Indstil det ønskede minuttal inden for 5 sekunder med tasterne + eller —.
   (maks. 99 minutter).
   Efter 5 sekunder viser displayet den resterende tid.



Når tiden er gået, vises “00” og der lyder et signal i 2 minutter.

3. Afbryd signaltonen ved at trykke på en vilkårlig knap.



Kødtermometer

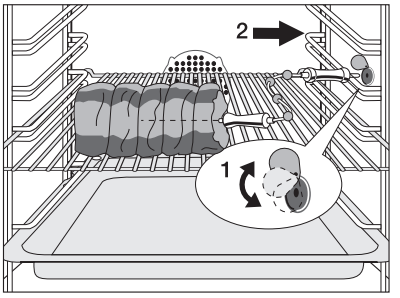
Når den indstillede indvendige temperatur er nået, lyder der et signal.

Der slukkes ikke for ovnen!

Der skal holdes øje med to temperaturer:
– Ovntemperaturen: se stegetabel
– Kødets indvendige temperatur se tabel for Kødtermometer.

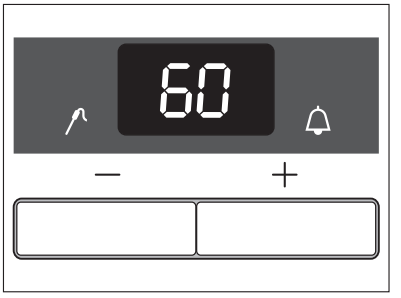
Vigtigt: Kun det medfølgende stegetermometer må anvendes! Brug kun originale reservedele i tilfælde af udskiftning!

1. Stegetermometerets spids skal stikkes så langt ind i kødet, at spidsen er i midten af kødet.
2. Sæt stegetermometerets stik helt ind i stikkontakten på ovnens sidevæg.
3. Indstil den ønskede ovnfunktion og temperatur.

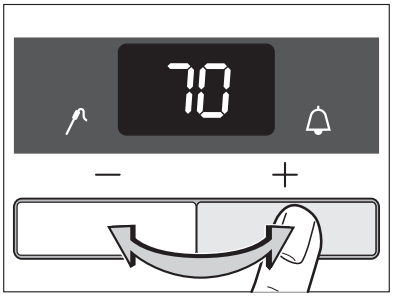


Displayet viser den foreslåede temperatur.

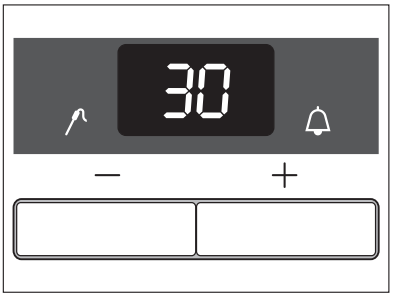
Kødets indvendige temperatur vises først fra 30 °C og opefter.



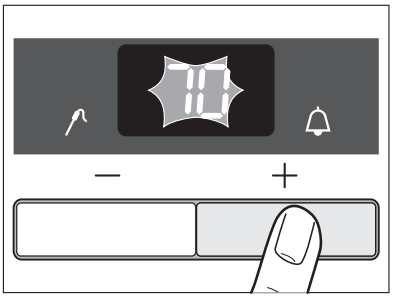
4. Indstil den ønskede indvendige kødtemperatur med tasterne + eller —.



Efter ca. 5 sekunder viser displayet den aktuelle indvendige kødtemperatur.



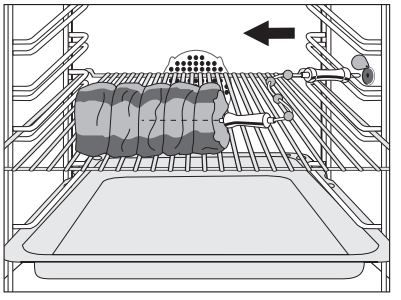
Så snart den aktuelle indvendige kødtemperatur har nået den indstillede temperatur, lyder der et signal.
Tryk på en vilkårlig tast for afbryde signalet.



⚠ **Advarsel:** Stegetermometeret er meget varmt! Der er risiko for at brænde sig, når stikket og spidsen trækkes ud!

Der slukkes ikke for ovnen!

5. Træk stegetermometerets stik ud af bøsningen og tag kødet med indstukket stegetermometer ud af ovnen.
6. Slå ovnfunktionerne og temperatur fra.

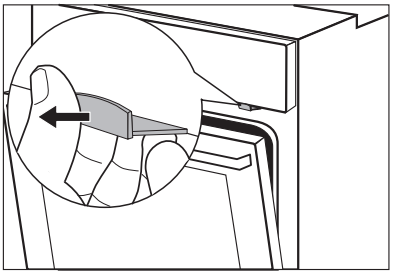


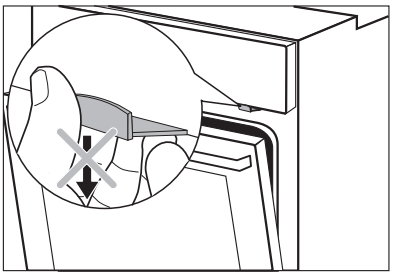
Aflæsning resp. ændring af indvendig kødtemperatur:
- Ved at trykke én gang på tasterne + eller — vises den indstillede indvendige kødtemperatur.
- Ved at trykke flere gange på + eller — er det muligt senere at ændre den valgte temperatur.

Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

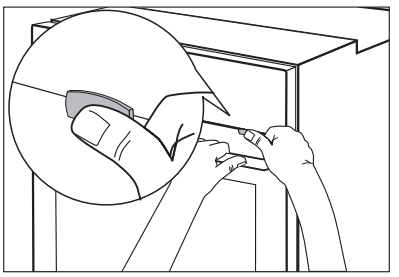
Aktivering af lågeblokeringen
Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.





Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen
Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering
Tryk skyderen ind til panelet.

Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Anvendelser, tabeller og tips

Bagning

Ovnfunktion: Varmluft eller Over-/undervarme

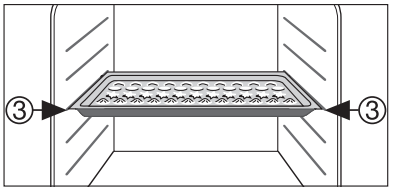
Bageforme

- Til Over-/undervarme er forme af mørkt metal og teflonbelagte forme velegnede.
- Til Varmluft er også lyse metalforme velegnede.

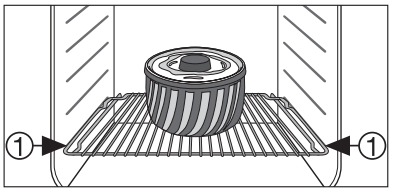
Riller

- Med Over-/undervarme kan der bages på én rille.
- Med Varmluft kan der bages på op til 3 plader ad gangen:

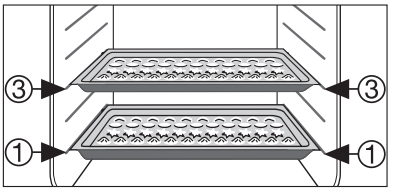
1 bageplade:
f.eks. 3. rille



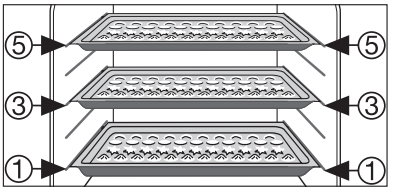
1 bageform:
f.eks. 1. rille



2 bageplader:
f.eks. 1. og 3. rille



3 bageplader:
1., 3. og 5. rille



Generelle råd

- Sæt pladen i ovnen, så den skrå kant vender fremad!
- Med Over-/undervarme ⊟ eller Varmluft ⊛ kan man sætte to forme ved siden af hinanden på risten og bage dem samtidig. Bagetiden bliver kun en anelse længere.

ⓘ Ved brug af dybfrosne madvarer kan de indsatte plader slå sig under opvarmningen. Dette skyldes den store temperaturforskel mellem frostvarerne og ovntemperaturen. Når pladerne er kølet af, får de deres normale form tilbage.

Om bagetabellerne

I tabellerne findes temperaturangivelser, tilberedningstid og placering i ovn for et udvalg af retter.

- Temperaturer og bagetider er vejledende, idet de afhænger af dejens sammensætning, mængden og bageformen.
- Vi anbefaler, at man første gang indstiller den laveste temperaturværdi og så eventuelt vælger en højere temperatur, hvis der ønskes kraftigere bruning eller bagetiden bliver for lang.
- Hvis ikke der står noget om netop Deres opskrift, kan De bruge noget tilsvarende bagværk som rettesnor.
- Ved bagning af kager på plade eller i form og i flere lag kan bagetiden blive 10-15 minutter længere.
- Fugtigt bagværk (f.eks. pizzaer, frugtkager m.v.) tilberedes i ét lag.
- Højdeforskelle i bagværket kan i starten af bagetiden give uensartet bruning. I så fald: **Lav ikke om på temperaturindstillingen**. Forskelle i bruning udjævnes i løbet af bagetiden.

Ved længere bagetider kan De slukke for ovnen ca. 10 minutter før bagetiden er slut, så De udnytter eftervarmen.
Hvis ikke der er nævnt andet, gælder tabellerne for mad, der sættes i kold ovn.

Bagetabel

Bagning på én rille

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Bagværk i form					
Kager i randform eller buddingform		Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkager/tekager		Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Kage af sukkerbrødsdej		Varmluft	1	140	0:25-0:40
Kage af sukkerbrødsdej		Over-/undervarme	1	160	0:25-0:40
Mørdejsbund		Varmluft	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Sukkerdejsbund		Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Æbletærte, lukket		Over-/undervarme	1	170-190	0:50-1:00
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		Varmluft	1	160	1:10-1:30
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		Over-/undervarme	1	180	1:10-1:30
Madtærte m. krydderi (f.eks. quiche lorraine)		Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Ostetærte		Over-/undervarme	1	170-190	1:00-1:30
Bagværk på plade					
Gærfletning/-krans		Over-/undervarme	3	170-190	0:30-0:40
Tysk julestollen		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brød (rugbrød) - først - så		Over-/undervarme	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Vandbakkelser/eclairs		Over-/undervarme	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Roulade		Over-/undervarme	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Kager med tørt drys		Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Nøddekager m. smør og sukker		Over-/undervarme	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]		Varmluft	3	150	0:35-0:50
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]		Over-/undervarme	3	170	0:35-0:50
Frugtkager på mørdejsbund		Varmluft	3	160-170	0:40-1:20

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Kager bagt på plade med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, bistik)		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (med meget fyld)[2)]		Varmluft	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (tynd)		Varmluft	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Flade madbrød		Varmluft	1	200-220	0:08-0:15
Frugt-/ostetærte		Varmluft	1	180-200	0:35-0:50
Småkager					
Mørdejspleskner		Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Kager formet med kagesprøjte		Varmluft	3	140	0:20-0:30
Kager formet med kagesprøjte		Over-/undervarme	3	160[1)]	0:20-0:30
Pleskner af rørt dej		Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Bagværk med æggehvider, marengs		Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Kager af gærdej		Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Kager af butterdej		Varmluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Rundstykker		Varmluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Rundstykker		Over-/undervarme	3	180[1)]	0:20-0:35
Små formkager (form til 20stk.)		Varmluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Små formkager (form til 20stk.)		Over-/undervarme	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Forvarmet ovn

2) Brug lav eller dyb bradepande.

Bagning i flere lag

Bagværkets art	Varmluft	Varmluft	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
	Rille fra neden			
	2 plader	3 plader		
Bagværk på plade				
Vandbakkelser/eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Kager med tørt drys	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkager				
Mørdejspleskner	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Kager formet med kagesprøjte	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Pleskner af rørt dej	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Bagværk med æggehvider, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Mindre bagværk, gærdej	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Mindre bagværk, butterdej	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Små formkager (form til 20 stk.)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Forvarmet ovn

Bagetips:

Resultat	Mulig årsag	Udbedring
Kagen er for lys i bunden	Forkert placering	Sæt kagen længere ind
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	For høj bagetemperatur	Vælg lavere bagetemperatur
	For kort bagetid	Forlæng bagetiden. **Bagetiden kan ikke afkortes med højere bagetemperatur**
	For meget væde i dejen	Brug mindre væske. Overhold røretiden, især når der bruges røremaskine
Kagen er for tør	For lav bagetemperatur	Vælg højere temperatur
	For lang bagetid	Vælg kortere bagetid
Kagen bliver ujævnt brun	For høj temperatur og for kort bagetid	Vælg lavere temperatur og forlæng bagetiden
	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt på pladen
	Fedtfilteret sidder i	Tag fedtfilteret ud
Kagen bliver ikke færdig med den indstillede bagetid	For lav temperatur	Vælg højere bagetemperatur
	Fedtfilteret sidder i	Tag fedtfilteret ud

Tabel Pizza taerte

Type bagværk	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pizza (tynd)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (med meget fyld)	1	180 - 200	20 - 30
Frugt-/ostetærte	1	180 - 200	45 - 60
Spinattærte	1	160 -180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktærte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarkkage på plade	1	140 - 160	50 - 60
Æblekage, med låg	1	150 - 170	50 - 70
Grøntsagspie	1	160 - 180	50 - 60
Flade madbrød	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Kage af butterdej	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Skinketærte	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroger	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Forvarmet ovn

Tabel, gratiner og gratinering

Ret	Ovnfunktion.		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pastagratin		Over-/undervarme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Over-/undervarme	1	180-200	0:25-0:40
Grøntsags-gratin[1)]		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerede flutes [1)]		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Søde gratiner		Over-/undervarme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratiner		Over-/undervarme	1	180-200	0:30-1:00
Fyldte grøntsager		Varmluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarmet ovn

Tabel, dybfrost-færdigretter

Madvare	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid
Pizza, dybfrost		Over-/undervarme	3	Se producen-tens angivelser	Se producen-tens angivelser
Pommes frites[1)] (300-600 g)		Varmluft	3	200-220	15-25 Min.
Flûtes		Over-/undervarme	3	Se producen-tens angivelser	Se producen-tens angivelser
Frugtkager		Over-/undervarme	3	Se producen-tens angivelser	Se producen-tens angivelser

1) Anmærkning Undervejs skal pommes fritene vendes 2-3 gange

Stegning

Ovnfunktion: Varmluft

Kogegrej

- Til stegning kan man bruge alt ovnfast kogegrej (følg fabrikantens anvisninger!).
- Store stege kan lægges **direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under.**
- Det anbefales at tilberede alle magre kødtyper **i stegefad med låg**. På den måde bliver kødet saftigere.
- Alle slags kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges **i stegefad uden låg**.

Vejledning til stegetabellen

Angivelserne i følgende tabel er omtrentlige.

- Vi anbefaler, at man kun ovnsteger kød og fisk, der vejer **1 kg eller mere**.
- For at undgå, at udsivende kødsaft eller fedt brænder fast anbefales det at hælde noget væde i stegefadet.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Dryp store stege og fjerkræ med stegesky flere gange under tilberedningen. Det giver et bedre stegeresultat.
- Sluk for ovnen ca. 10 minutter før stegetiden er gået for at udnytte eftervarmen.

Stegetabel

Madvare	Varmluft			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Svinekød				
1 kg steg (kam, skinke, rullesteg), pr. cm højde	150-160	1	---	14-20
Hamburgerryg, pr. cm højde	150-160	1	---	10-15
Forloren hare	160-170	1	---	60-70
Oksekød				
Oksesteg, pr. cm højde	150-160	1	---	18-20
Oksefilet, pr. cm højde	190-200[1)]	1	---	6-8
Roastbeef, pr. cm højde	190-200[1)]	1	---	8-10
Kalvekød				
Kalvesteg, pr. cm højde	170-180	1	---	14-17
Lammekød				
Lammekølle (1800 g)	170-180	1	---	90
Koteletter på plade				
Pølser à la cordon bleu	220-230[1)]	3	4 / 1	5-8
Middagspølser	220-230[1)]	3	4 / 1	12-15
Schnitzel eller kotelet, paneret	220-230[1)]	3	4 / 1	15-20
Frikadeller	210-220[1)]	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Foreller à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 fileterede foreller (à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerede sandartfileter (i alt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fjerkræ				
Kylling	150-160	1	---	55-60
1 kg kalkunrullesteg, pr. cm højde	150-160	1	---	11-15
And (2000-2500 g)	150-160	1	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	1	---	150-180

1) Forvarmet ovn

Tabel for Kødtermometer

Gargut	Kødkernetemperatur
Oksekød	
Grillstegt steg eller mørbrad rød indvendig (english) lyserød indvendig (medium) gennemstegt	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekød	
Svineskulder, skinkestykke, nakke	80 - 82 °C
Svinekam	75 - 80 °C
Forloren hare	75 - 80 °C
Kalvekød	
Kalvesteg	75 - 80 °C
Kalveskanke	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårekølle	80 - 85 °C
Fåreryg	80 - 85 °C
Lammesteg, lammekølle	75 - 80 °C
Vildt	
Hareryg	70 - 75 °C
Harekøller	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Dyreryg, hjorteryg	70 - 75 °C
Dyrekølle, hjortekølle	70 - 75 °C

Maxigrill

Ovnfunktion: Grill eller Double grill på højeste temperatur

Bemærk: Ovnlågen skal altid være lukket, når grillen er i brug.

Ved **grillfunktionerne skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter!**

- Til grillning sættes **risten** i den **anbefalede rille**.
- Sæt altid **drypbakken** i **1. rille** fra neden.
- De angivne tider er vejledende.
- Grillstegning er især velegnet til flade kød- og fiskestykker.

Grilltabel

Madvare der grilles	Rille	Grilltid	
		1. Side	2. Side
Frikadeller	4	8-10 min.	6-8 min.
Svinemørbrad	4	10-12 min.	6-10 min.
Medister, middagspølser	4	8-10 min.	6-8 min.
Tournedos, kalvesteaks	4	6-7 min.	5-6 min.
Oksemørbrad, roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Toastbrød[1)]	3	4-6 min.	3-5 min.
Toastbrød med pålæg	3	6-8 min.	---

1) Ingen forvarmning

Turbogrill

Ovnfunktioner: Gratinering

Ret	Temperatur i °C	Rille	Grilltid i minutter	vend efter ... minutter
Kylling (900-1000 g)	160	3	50-60	25-30
Fyldt flæskerullesteg (2000 g)	160	1	90-95	45
Pastagratin	180	1	30	---
Kartoffelgratin	200	3	20-23	---
Gnocchi, gratineret	180	3	20-23	---
Blomkål med Sauce Hollandaise	200	3	15	---

Henkogning

Ovnfunktion: Undervarme

- Brug kun standardglas af samme størrelse til henkogning.
- **Glas med skrue- eller bajonetlåg og metaldåser er uegnede**.
- Til henkogning bruges **1. rille nedefra**.
- Brug bagepladen til henkogning. Her kan De anbringe op til seks glas med hver en liter.
- Alle glassene skal fyldes lige meget, og klemmerne skal spændes til.
- Stil glassene sådan på pladen, at de ikke rører hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand i bradepanden, så luften i ovnen bliver tilstrækkeligt fugtig.
- Så snart væsken begynder at boble i de første glas (ved 1-litersglas efter ca. 35-60 minutter), slukkes der for ovnen, eller temperaturen sættes ned til 100C (se tabellen).

Henkogningstabel

De angivne henkogningstider og temperaturer er vejledende.

Madvare	Temperatur iC	Henkogning til boblepunkt i minutter	Viderekogning ved 100C i minutter
Bærfrugter			
Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Stenfrugter			
Pærer, kvæder, svesker	160-170	35-45	10-15
Grøntsager			
Gulerødder[1)]	160-170	50-60	5-10
Svampe[1)]	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Blandet pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, ærter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) Skal blive stående i ovnen, når den er slukket

Tørring

Ovnfunktion: Varmluft

- Læg smørrebrødspapir eller bagepapir på ristene.
- Resultatet bliver bedst, hvis der slukkes for ovnen, når halvdelen af tiden er gået, hvorefter døren åbnes og ovnen køler af, helst natten over.
- Derefter tørres madvarerne færdig.

Madvare	Temperatur i C	Rille		Tid i timer (vejledende)
		1 lag	2 lag	
Grøntsager				
Bønner	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Supper	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Svampe	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1 / 4	2-3
Frugt				
Svesker	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Abrikoser	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Æblebåde	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Pærer	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **Advarsel**: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrenser **forbudt**!

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensemidler.

Ovnrum

Rengør ovnen, hver gang den har været i brug. Så er det nemmere at fjerne snavs, og det brænder ikke fast.

1. Tænd for ovnbelysningen, når ovnen skal gøres ren.
2. Aftør ovnen med opvaskemiddel, hver gang den har været brugt; tør efter.

ⓘ Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.

⚠ **Bemærk:** Når der bruges ovnrens i spraydåse, skal producentens anvisninger nøje følges!

Tilbehør

Skyl alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

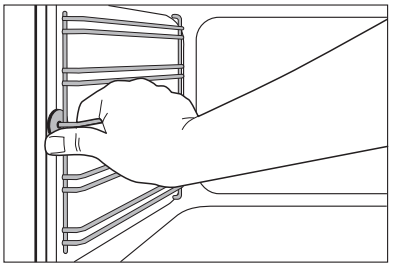
Fedtfilter

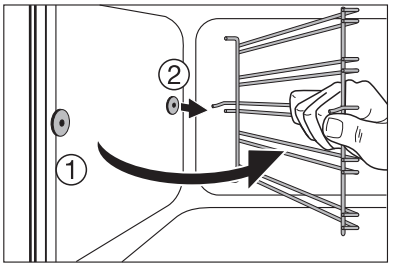
1. Gør fedtfilteret rent i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
2. Kog det ved stærkt fastbrændt snavs i noget vand og 2-3 spiseskeer rengøringsmiddel til opvaskemaskiner.

Indskudsgitter

Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitrene på venstre og højre side i ovnen tages af.

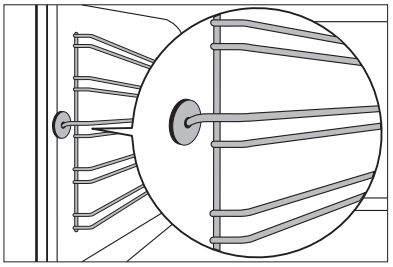
Aftagning af indskudsgitteret
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran (1) og tag den derefter af bagved (2).



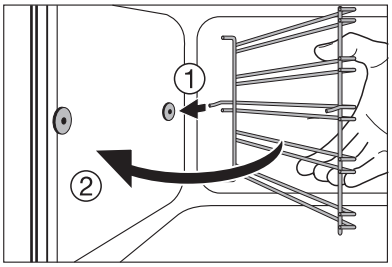


Montering af indskudsgitter

Vigtigt! De afrundede ender af førings-stavene skal pege fremad!



Sæt ved montering først gitteret i bagest (1) og sæt det derefter i foran og tryk det fast (2).



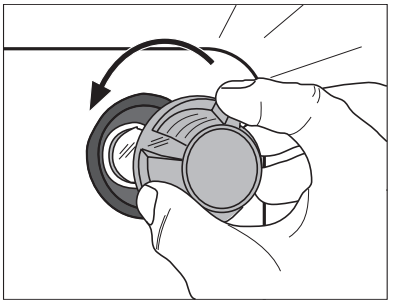
Ovnbelysning

⚠ **Advarsel:** Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:
– Sluk for ovnen!
– Skru sikringerne i sikringsskabet ud eller kobl dem fra.

ⓘ Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

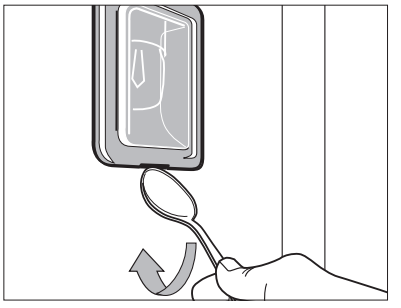
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**

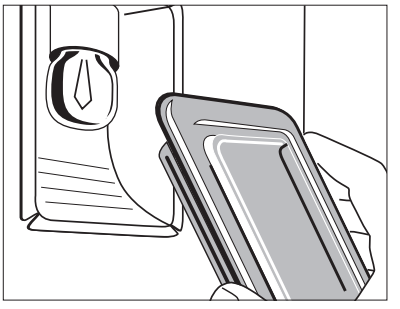


Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f.eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Skift **ovnbelysning 25 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig,** ud.



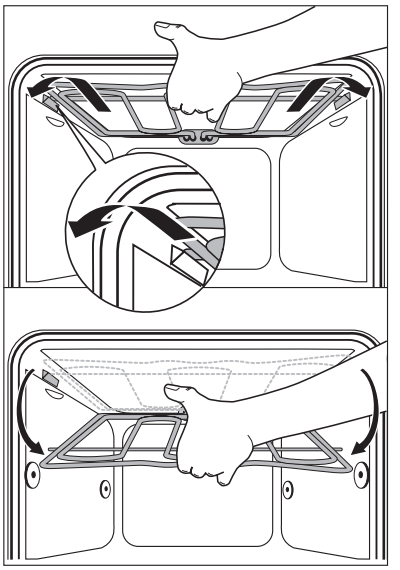
4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.



Rengøring af toppen af ovnen

Ved lettere rengøring af toppen af ovnen kan det øverste varmelegeme klappes ned.

Nedklapning af varmelegeme



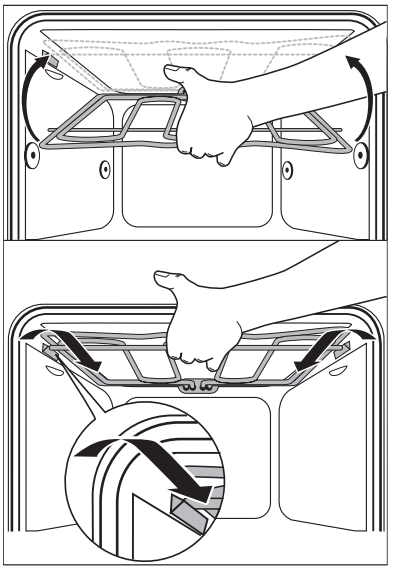
⚠ **Advarsel:** Klap kun varmelegemet ned, når ovnen er slukket, og der ikke længere er fare for at brænde sig!

1. Tag indskudsgitteret i siden af.
2. Tag fat i varmelegemet forpå, og træk det over prægningen ved ovnens indervæg og fremefter.
3. Varmelegemet klapper nu nedad.

⚠ **Vigtigt:** Tryk ikke varmelegemet nedad med vold! Varmelegemet kan brække.

Rengøring af toppen af ovnen

Fastgørelse af varmelegemet



1. Før varmelegemet tilbage til toppen af ovnen.
2. Træk varmelegemet fremad mod fjederkraften, og før den over ovnprægningen.
3. Lad den falde i hak i holderen.
4. Montér indskudsgitteret.

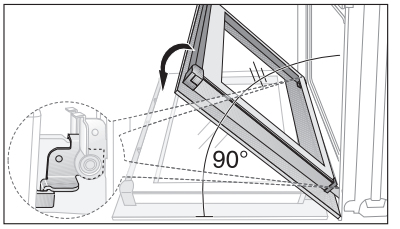
⚠ **Vigtigt:** Varmelegemet skal til begge sider ligge ovenfor prægningen i ovnens indervæg og sidde rigtigt i hak.

Ovnlåge

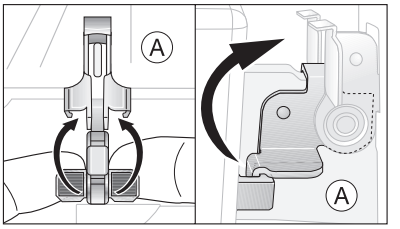
Ovnlågen kan tages af for at lette rengøringen af ovnrummet.

Afmontere ovnlågen

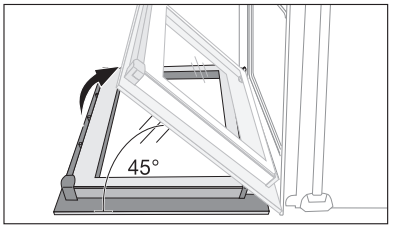
1. Åbn ovnlågen helt.



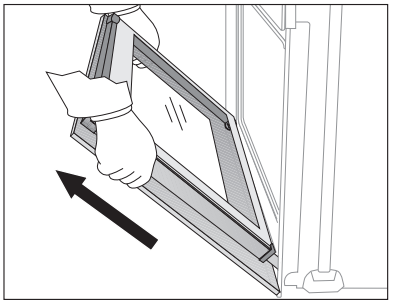
2. **Vip klemmearmene** (A) på lågens to hængsler **helt** op.



3. Luk ovnlågen til den første hvilestilling (ca. 45°).



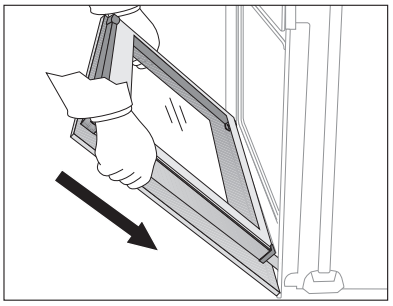
4. Hold forsigtigt i hver side af ovnlågen og træk den skråt opefter, væk fra ovnen (**Forsigtig**: Tung!).



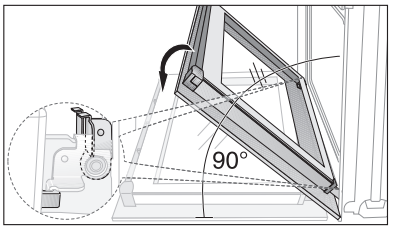
Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag (f.eks. et tæppe), så den ikke bliver ridset.

Montere ovnlågen

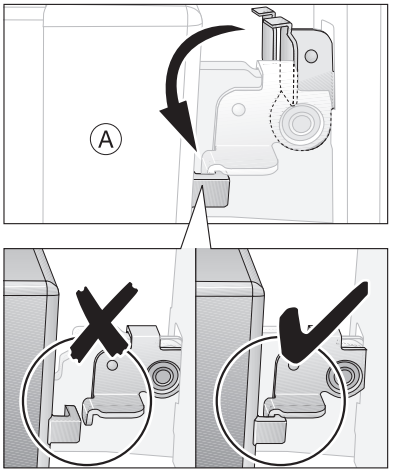
1. Tag fra forsiden (med grebet) fat i begge sider af ovnlågen og hold den i en vinkel på ca. 45°
   Sæt udskæringerne i underkanten af ovnlågen på ovnens hængsler.
   Lad lågen glide så langt ned, som den kan komme.



2. Åbn ovnlågen helt.



3. Vip klemmearmene (A) på de to dørhængsler tilbage i den oprindelige stilling.



4. Luk ovnlågen.

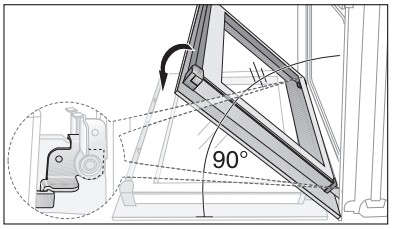
Glas i ovnlåge

Ovnruden består af fire særskilte stykker glas. De inderste glas kan tages af for rengøring.

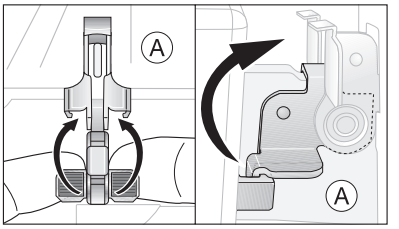
⚠ **Bemærk!** Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.

Afmontere glas i ovnlåge

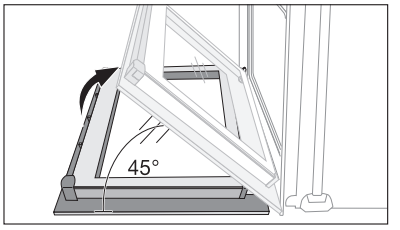
1. Åbn ovnlågen helt.



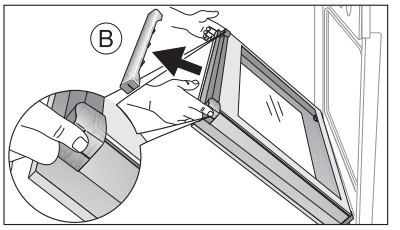
2. **Vip klemmearmene** (A) på lågens to hængsler **helt** op.



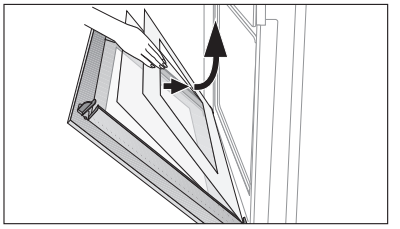
3. Luk ovnlågen til den første hvilestilling (ca. 45°).



4. Tag fat i begge sider af dørlisten (B) på lågens overkant og tryk den indad, til kliklåsen udløses. Træk op i listen og fjern den.



5. Tag fat i overkanten af hvert glas og træk det opad og ud af styreskinnen.

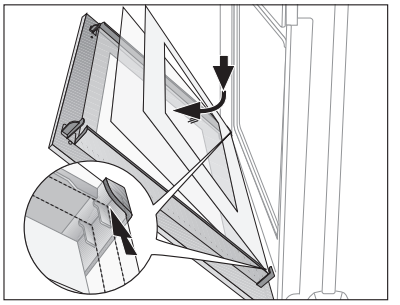


Rengøring af lågeglas

Vask glassene grundigt i vand tilsat opvaskemiddel. Tør dem omhyggeligt af.

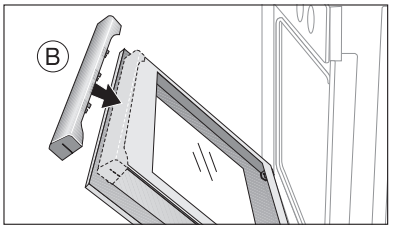
Sætte lågeglas i

1. Et ad gangen sættes glassene skråt oppefra ned i skinnen i lågens underkant og sænkes ned.

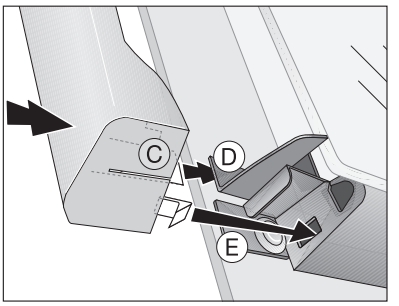


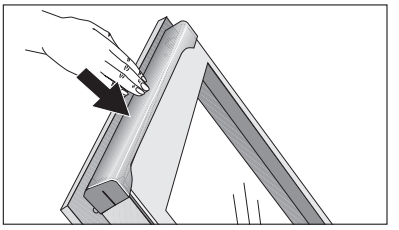
De to mindste lågeglas sættes først i, og det største sidst.

2. Hold i siderne af dørlisten (B), læg den mod indersiden af dørkanten og sæt dørlisten (B) fast på lågens overkant.

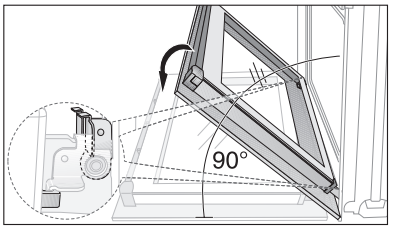


På dørlistens åbne side (B) sidder der en styreskinne (C). Den skal skubbes ind **mellem** det yderste lågeglas og styrebeslaget (D).
Kliklåsen (E) skal gå i hak.

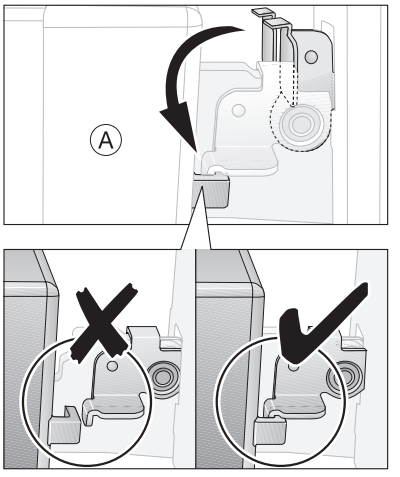




3. Åbn ovnlågen helt.



4. Vip klemmearmene (A) på de to dørhængsler tilbage i den oprindelige stilling.



5. Luk ovnlågen.

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Ovnen varmes ikke op.	Ovnen er ikke tændt.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke foretaget.	Kontrollér indstillingerne.
	Sikringen i husinstallationen (sikringskassen) er udløst.	Kontrollér sikringen. Hvis sikringerne udløses gentagne gange, bør man tilkalde en autoriseret elektriker.
Displayet viser “F2”.	Stikket til stegetermometret sidder ikke fast i kontakten.	Sæt stegetermometrets stik i kontakten på ovnens sidevæg, til det er helt i bund.
Ovnbelysningen går ud.	Ovnlampen er i stykker.	Skift ovnlampen ud.

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

⚠ **Advarsel!** Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

ⓘ Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

ⓘ **Bemærkning til komfur med metalfront:**
På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser
Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke
Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service
bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

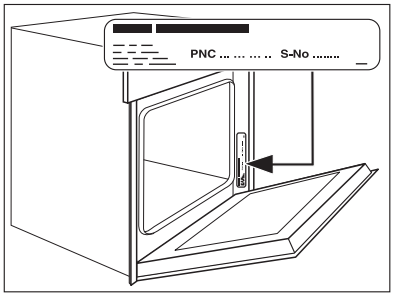
Reservedele
Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:



– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.

Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

VOSS

Electrolux

822 927 432-A-180106-01

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.